

## 《文华邢州》——非遗篇④7

在大运河畔，邢台临西县老官寨镇西水波村，有一种味道，闻着让人掩鼻，入口却让人叫绝。它在大运河畔孕育，又随着大运河“臭名远扬”，也“香飘万里”，这便是临西臭豆腐。其制作技艺被列入邢台市第五批非物质文化遗产名录，已在西水波村沈氏家族传承了十二代。从清朝年间走街串巷的吆喝，到如今网络直播间的“云端”叫卖，一缸臭豆腐，发酵的不仅是美味，更是一方水土跨越三个世纪的坚守与情怀。



## 临西臭豆腐

## 大运河畔时光慢煮 臭中溢香别样乡愁

记者 郭红玉 通讯员 汪帅 文/图

## 从清朝飘来的“臭”香

3月28日，记者走进西水波村，街边常能看到半人多高的大缸。“村里很多人会做臭豆腐，这缸就是大家做臭豆腐用的。”临西臭豆腐制作技艺第十一代代表性传承人、64岁的沈金可告诉记者，臭豆腐还曾是他们村的集体产业，人人会做。随着时代的发展，逐渐转为个体经营，但至今村里仍有十几家在做，成为他们村的支柱产业，他们家是其中之一。

在西水波村，臭豆腐的制作历史可以追溯到清朝。清康熙年间，沈氏三兄弟宗圣、宗孔、宗舜从清河迁至临西（时为山东临清）西水波村。在大运河的滋润下，三兄弟传承其叔沈贵的臭豆腐制作技艺，并不断实践改良，形成了独具特色的临西臭豆腐制作技艺。

西水波村地处运河之畔，历史上水陆交通便利，商贾往来频繁，为风味的传播提供了天然的条件。清光绪年初，沈氏麒昌、麟昌二兄弟在运河畔开创“园香斋”酱菜园，产品臭豆腐更是被选为进京贡品。到了清末民初，临西臭豆腐已成为当地百姓餐桌上常见的小吃，并被过往客商带往更远的地方。

在那个没有冰箱、没有食品添加剂的年代，发酵是保存食物的智慧，也是创造美味的艺术。沈家先祖正是凭借着对食材的深刻理解和时间的精准把握，将一方豆腐转化为可以长期储存的“乡愁之味”。这门手艺在沈氏家族中世代相传，至今已延续十二代，跨越了三个世纪的时光，也始终是西水波村的支柱产业。

## 十余道工序的时间之味

走进沈金可家，空气中飘着淡淡的臭豆腐气味，院子里一缸缸密封的臭豆腐正在阳光下缓慢发酵。恒温的培菌室内，能闻到淡淡的豆香。一摞摞木制豆腐笼屉内，方寸大小的豆腐块，正慢慢地滋长着菌丝，菌丝从青黑变鹅黄，宛如一只只可爱的小鸡仔。第十二代代表性传承人沈庆医将长满三四厘米长鹅黄菌丝的豆腐块归拢码入大缸。一层豆腐一层盐，不需其他任何添加，最后再盖上厚厚一层磨豆腐剩下的豆渣，便可封缸发酵了。“封缸后，需要在日光下发酵半年之久。”沈庆医说，这一缸要过了伏天以后才能入味。

“做臭豆腐，需要足够的时间，无捷径可走。”沈庆医为记者介绍，从一粒黄豆到一块成品臭豆腐，前后需经历十余道工序，历时半年有余。豆子要选用当地上等黄豆，颗粒饱满、蛋白质含量高，是保证豆腐质地的基础。黄豆经清水浸泡数小时，待充分吸水膨胀后，上磨研磨成浆。随后是滤浆、煮浆、点卤、压制成型，这一系列工序与普通豆腐制作相似，但每一步的火候、温度、比例，都依靠传承人多年积累的经验来把握。

真正让临西臭豆腐与众不同的，则是培菌与发酵环节。小豆腐块被置于温度、湿度适宜的室内进行自然培菌，是风味形成的起点。菌丝的长势、色泽、密度，直接关系到最终成品的品质，稍有偏差便前功尽弃。在户外接受阳光的照射与昼夜温差的洗礼，让缸内的豆腐在微生物与酶的作用下持续转化，由表及里地发生深刻改变。只有足够的发酵时间，才能保证在开缸之时，收获“色如青，香如醇，嫩如酥，软如绒”的临西臭豆腐。

## 数百年坚守 老味新生

对于沈金可而言，与臭豆腐相伴的日子，贯穿了他大半生。年轻时，他骑着自行车，后座驮着两个大桶，桶里装着刚出缸的臭豆腐，走村串巷地叫卖。那时的乡村，没有琳琅满目的零食，沈金可的臭豆腐是孩子们期盼的味道，也是家家户户饭桌上的“下饭神器”。“不用吆喝，桶盖一掀，那个味儿飘出去，大家都知道我来了。”沈金可笑着说，皱纹里藏着的，是那个年代的朴素记忆。

如今，接力棒交到了沈庆医手中。这位年轻人既继承了父辈的手艺，也带来了新的思路。他与周边的直播客合作，将臭豆腐的制作过程、销售渠道搬上屏幕，让网友“云围观”培菌、码缸、封坛的全过程，也让销售轻松。“很多人一开始是好奇，闻着臭的东西到底能有多香？后来慢慢了解工艺，知道这是传统手艺，就愿意尝试。”沈庆医说。

通过直播，不仅展示产品，更讲述家族的历史、工序的讲究、发酵的原理。网友们在互动中认识了这缸“臭”味背后的匠心，订单也从全国各地纷至沓来。从自行车后座的两个大桶，到通达全国的物流网络；从村口巷尾的熟人买卖，到手机屏幕上的“云端”交易——销售方式在变，传播范围在变，但那一口醇厚的味道没有变，那份守护老手艺的初心也没有变。

在西水波村的院落里，沈金可和沈庆医父子年复一年从秋天忙到春天，盛夏便静待缸内的豆腐慢慢发酵。一缸一味，百年如一，临西臭豆腐的“香”火，在传统与现代的交汇处，继续升腾。



扫码看视频